



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Bigler AG Fleischwaren

Via al Castello 2

6964 Davesco-Soragno (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2019 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Herstellung und Verpackung (Vakuum) von Rohschinken, Rohpökelware und Rohwurst. Herstellung und Verpackungen (Vakuum) von Fleischerzeugnisse zum Gekochtesen

Dieses Audit beinhaltet die untenstehenden zentralen Prozesse des Lebensmittelsicherheits-Managementsystem, gelenkt von:

**Bigler AG Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare
Einkauf, Verkauf, Qualitätsmanagement, Personalwesen, Transport, Finanzwesen,
Technik und Entwicklung**



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C I Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Datum des letzten nicht angekündigten Audits	21. Juni 2022
Erstzertifizierungsdatum	27. Juli 2012
Datum Zertifizierungsentscheid	19. Juli 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	19. Juli 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	4. August 2027 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Olivier Traber

Mitglied der Zertifizierungskommission

Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.

COID: CHE-1-9591-902749

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

Kunden-Nr.: 13938

Tel. +41 (0)31 560 67 66

Zertifikats-ID: 83359

quality@procert.ch

www.procert.ch